

# ผัดกวางตุ้งเปิดพะโล้

www.goldenmountainsauce.com



## ส่วนประกอบ (ผัดกวางตุ้งเปิดพะโล้)

อกเปิดพะโล้ (หั่นชิ้นพอดีคำ)	80	กรัม
พริกชี้หูแดงสับ	3	เม็ด
กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ
กวางตุ้งสองเต	150	กรัม
ซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำซุ๊ปพะโล้	พอประมาณ	
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

- ตั้งกระทะบนไฟแรงใส่น้ำมันพืช ตามด้วยพริกชี้หูแดงสับ กระเทียม ผัดพอหอมใส่เนื้ออกเปิดพะโล้ ผัดให้เข้ากัน ตามด้วยกวางตุ้งสองเตและน้ำซุ๊ปเล็กน้อยผัดให้เข้ากัน
- ปรุงรสด้วยซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง ผัดให้เข้ากัน ปิดไฟ ตักเสิร์ฟ

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ **ตรากูเขาทอง** สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ [www.goldenmountainsauce.com](http://www.goldenmountainsauce.com)